

# 義大利托斯卡納 超級葡萄酒

# MASSETO 義大利瑪西多紅酒



99 PTS.  
JAMES SUCKLING.COM

98 PTS.  
Wine Advocate

Wine Spectator  
98 PUNTOS

97 PTS.  
JEB DUNNUCK

97 PTS.  
Decanter WINE AWARDS

WINE ENTHUSIAST  
96 PTS.

- James Suckling 99分
- Robert Parker 98分
- Wine Spectator 98分
- Jeb Dunnuck 97分
- Decanter 97分
- Wine Enthusiast 96分

MASSETO 瑪西多酒莊位於義大利托斯卡產區，原屬於 *Tenuta dell'Ornellaia*。自1987年以來，Masseto 一直在 *Tenuta dell'Ornellaia* 中成長而起，後來因為 *Masseto* 酒款風格理念轉變，酒莊擁有者 *Frescobaldi* 集團便將其分離出來，並成立為一座單獨營運的酒莊。

1980年代初，釀酒顧問 *Andre Tchelistcheff* 在 *Bolgheri* 地區劃出了一片七公頃的土地，種植 *Merlot* 品種。所出產的 *Merlot* 釀造出的 *Masseto* 紅酒品質卓越且極富特色，迅速吸引義大利收藏家目光，一時聲名鵲起。1991年，大名鼎鼎的釀酒師 *Michel Rolland* 成為酒莊顧問，與 *Masseto* 的釀酒師攜手將 *Masseto* 紅酒打造為義大利 *Merlot* 紅酒的巔峰之作，成為一款著名的超級托斯卡納葡萄酒，因此擁有了義大利 *Petrus* 之美譽。

產區：義大利托斯卡納 (*Tuscany*)

葡萄品種：100% *Merlot*

農業文化：手工採摘

釀酒顧問：*Michel Roland*

陳年時間：橡木桶中陳釀12個月裝瓶後繼續在瓶中陳化12個月才投入市場。

酒精濃度：14.5%

酒評：濃郁的黑莓和黑橄欖香氣，以及淡淡的迷迭香和薰衣草香氣。芬芳而細膩。酒體飽滿，但又如此緊密和完整，單寧輕盈，以精確和精心策劃的方式勾勒出葡萄酒的框架。

- by James Suckling -

餐酒搭配：適合牛排、紅肉品醃搭配。

釀酒顧問  
*Michel Rolland*

禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障

